

Liliana Vargas, fundadora de BIOTHANI i participant de la primera edició del FHEP



29.09.2014 **Entrevistes** - La UAB torna a acollir el proper mes d'octubre el Food & Health Entrepreneurship Program (FHEP), un programa internacional que es celebra des de 2006 a la Universitat Califòrnia Davis (UCD) i que pretén formar investigadors universitaris de l'àmbit de la ciència de l'alimentació i de la nutrició en aspectes claus en desenvolupament de negoci. Liliana Vargas va participar l'any passat en la primera edició del programa i ens explica les seves impressions i com la va ajudar a tirar endavant el seu projecte empresarial.

Per què va decidir participar al Food & Health Entrepreneurship Program?

Fa temps que volia impulsar el meu projecte empresarial sobre el desenvolupament de nous ingredients naturals, orgànics i funcionals d'origen vegetal. Per això estava buscant un programa que em permetés formar-me sobre tots els aspectes claus en desenvolupament de negoci per traslladar els meus resultats de recerca del laboratori al mercat. I vaig trobar que el FHEP era una opció interessant en el camp específic de l'alimentació i la salut.

Com la va ajudar el curs?

En general, vaig aprendre com preparar una idea de negoci tenint en compte les diferents fases i aspectes del projecte. La lliçó més emocionant va ser intentar expressar les nostres idees com una oportunitat de negoci d'una manera breu i entenedora i no usar llenguatge científic. Al primer moment va ser un xoc pensar que havia de preparar la presentació final del meu projecte en només cinc dies, però el resultat d'aquest esforç va ser sorprenent. A més, les interaccions amb els ponents, els mentors i els companys de diferents institucions van ser una experiència molt valuosa.

Parli'ns del seu projecte

Durant el curs vaig estar treballant i vaig fer la meua presentació final sobre un projecte basat en el desenvolupament d'una farina sense gluten. La intenció era incorporar aquest producte dins de la meua aventura empresarial BIOTHANI, una empresa que es centra en el desenvolupament de nous ingredients naturals, orgànics i saludables a partir de plantes, i sobre la base de l'evidència científica i els coneixements tradicionals.

En quin punt es troba ara el seu projecte?

Un dels participants del FHEP va mostrar el seu interès en el projecte. De moment, estem buscant socis per a la construcció d'un consorci, el marc d'Horitzó 2020, per completar el desenvolupament de la farina sense gluten.